# بدء تقديم الأطعمة الصلبة

عند عمر 6 أشهر تقريبًا، قد يكون طفلك مستعدًا لإضافة الأطعمة العائلية الصلبة إلى نظامه الغذائي. استمري في الرضاعة الطبيعية أيضًا حتى يبلغ عامين -أو حتى أكثر، إذا رغبتما في ذلك.

قد يكون طفلك جاهرًا لتناول الأطعمة الصلبة إذا كان يستطيع أن:

- ✓ يجلس مع رفع رأسه
- ✔ يراقب الملعقة ويفتح فمه ويغلق شفتيه حولها
  - ✔ يحتفظ بمعظم طعامه في فمه



### كيف يُمكنك تقديم الأطعمة الصلبة

- اختاري وقتًا يكون فيه طفلك مستيقظًا تمامًا وشهيته مفتوحة، ولكن لا يشعر بالجوع الشديد. يمكن تقديم المواد الصلبة قبل الرضاعة الطبيعية أو بعدها.
  - أجلسيه على مقعد تناول الطعام مواجهًا لك.
    - تناولي طعامك مع طفلك كي براقبك ويتعلم منك
    - قدمى له نفس الأطعمة مثل باقى أفراد الأسرة، دون إضافة السكر أو الملح.

## هل تعلمین

الغصة هي رد فعل طبيعي تحدث للأطفال لحمايتهم من الاختناق. إذا غص طفلك، كُوني هادئة وطمئنيه. إذا أصابك الذعر، فقد يجعله هذا يخاف من تجربة أطعمة جديدة.

## توخي الحذر

ليس من الآمن أن يتناول طفلك العسل في عامه الأول، حتى لو كان العسل مبسترًا. حيث يمكن أن يسبب التسمم الغذائي، وهو مرض خطير.

## الأطعمة الأولى

الأطعمة الغنية بالحديد هي أفضل الأطعمة الأولى لطفلك. قدمي له الطعام على الأقل مرتين في اليوم. اللحوم المطبوخة جيدًا، وسمك القد، والهلبوت، والبيض المطبوخ جيدًا، والعدس، والفاصوليا، والتوفو المطبوخ، وحبوب الأطفال المدعمة بالحديد.

#### اللحم

سيكون من الأسهل على طفلك تناول اللحوم والأسماك والمأكولات البحرية إذا كانت رطبة ومقطعة إلى قطع صغيرة. جربي:

- خلط قطع صغيرة مع الماء أو الحليب البشري أو الخضار المهروس أو المرق
- قطعيها إلى أجزاء صغيرة أو حصص أو اطحنيها
- استخدام اللحوم الداكنة بدلاً من الدجاج الأبيض
  - التأكد من نزع أي عظام وقشور من الأسماك

اطهى الطيور الكاملة حتى 82 درجة مئوية (180 درجة فهرنهايت)، وجميع أنواع اللحوم الأخرى (بما في ذلك لحوم الطرائد والأسماك والمحار) حتى تنضج تمامًا -74 درجة مئوية (165 درجة فهرنهايت). يجب أن تكون عصارة اللحوم شفافة وخالية من أي أثر للون الوردي.

# طعام الأطفال المصنوع منزليًا

يمكن لطفلك أن يأكل نفس الأطعمة التي تتناولها عائلتك عادة. ليس من الضّروري هرس الطعام، حتى قبل أن يكون لديه أسنان. يمكن أن تكون الأطعمة اللينة مهروسة أو مطحونة أو مفرومة أو مهروسة ناعمًا. أو جرّبي الأطعمة التي تؤكل بالأصابع مثل قطع صغيرة

من البيض المسلوق أو المخفوق جيدًا أو التوفو أو السمك أو الخضار المطبوخ جيدًا أو الفواكه الطرية بدون قشر أو المعكرونة المطبوخة أو الجبن المبشور.

#### كىف ئمكنك للمحافظة على سلامة أغذية الأطفال المصنوعة منزليًا:

- نظفي المناضد والأواني بالماء والصابون. بعد تحضير اللحوم النيئة،استخدمي ملعقة صغيرة (5 مل) من المُبيض الممزوج مع 3 أكواب (750 مل) من الماء للتنظيف.
- تخلصي من ألواح التقطيع البالية، والتي يمكن أن تخفي الجراثيم.
  - ضعى بقايا الطعام في الثلاجة واستخدميها في غُضون يومين أو ثلاثة أيام. أو جمديها واستخدميها في غضون شهرين.

#### كىف ئمكنك استخدام الميكروويف لإعادة تسخين طعام الأطفال بأمان

- قلب الطعام مرة واحدة على الأقل عند منتصف وقت التسخين لضمان تسخين متساوٍ.
- تذوقي الطعام بملعقتك الخاصة للتأكد من أنه ليس ساخنًا أكثر من اللازم قبل إعطائه طفلك.
- لا تستخدم الميكروويف لتسخين زجاجات الرضاعة؛ بدلًا من ذلك، دفئيها بالماء الساخن.
- استخدمي الأطباق الزجاجية أو المصنوعة من السيراميك، فهي خيارك الأفضل لا تستخدمي الأوعية البلاستيكية أو الأغلفة البلاستيكية إلا التي يكتب عليها "آمن للاستخدام في المبكروويف".
- لا تستخدمي الحاويات التالفة أو الميقعة أو كريهة الرائحة.